

Fotografi Dokumenter

“Surabi” melalui Metode EDFAT¹

Shauma Silmi Faza

Institut Seni Budaya Indonesia (ISBI) Bandung

Jl. Buah Batu No. 212 Cijagra, Lengkong, Kota Bandung, Jawa Barat 40265

silmifazas@gmail.com

ABSTRACT

The method applied in the producing of this documentary photography is EDFAT: Entire, Detail, Frame, Angle, Time. EDFAT is a method which is still rarely used among academicians but usually applied by professionals especially journalists or photographers. This study is creative process to understand and apply EDFAT method. The object of this study is Surabi sellers in Bandung city, they are, Surabi Ema Ayu, Surabi Cihapit, and Waroeng Setiabudhi. The result of the study depicts the phenomena of the changes of Surabi in Bandung City from traditional such as Surabi Ema Ayu, to modern such as Surabi Cihapit and Waroeng Setiabudhi.

Keywords: Documentary Photography, Traditional Surabi, Modern Surabi, EDFAT

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam buku berjudul Paparazzi karya (Atok Sugiarto, 2005: 68-70) fotografi dokumenter serupa dengan sinopsis film. Ia menceritakan jalan cerita acara atau peristiwa dengan media foto, karena dokumentasi bersifat mengumpulkan bukti mengenai acara atau peristiwa dengan kamera. Pada hakikatnya fotografi bersifat dokumentatif yang dalam istilah fotografi dikenal dengan sebutan fotografi dokumenter karena hasil rekamnya berasal dari realitas yang ada, baik itu berupa benda mati maupun makhluk hidup (Antopani, 2015: 31).

Fotografi dokumenter merupakan cabang fotografi yang sudah berkembang seiring dengan kemajuan teknologi dan informasi saat ini, sifat fotografi dokumenter yang selalu fleksibel dan mengikuti perkembangan peradaban

manusia menjadikannya tidak akan dilibas oleh zaman, bahkan akan selalu dinanti kehadirannya (Irwandi, 2017: 29). Karena sifatnya yang dapat mengabadikan suatu objek atau peristiwa penting dengan kemampuan realitas dan detail visual yang memadai (Soedjono, 2007: 42). Sehingga hasil dari keunggulan fotografi ini dinilai dari nilainya dimasa mendatang, yang mungkin bisa dijadikan sebuah referensi data atau informasi dimasa depan.

Pada awalnya fotografi dokumenter banyak mengangkat tema yang berkaitan dengan topik-topik yang bersifat kontroversial, dalam perkembangannya fotografi dokumenter banyak mengambil topik yang kadang cukup sederhana, berasal dari kehidupan keluarga, masyarakat, bahkan kehidupan sehari-hari. Selain topik yang sederhana, fotografi dokumenter telah menjadi bagian dari pendekatan bagi para fotografi amatir, artistik dan akademik. Topik utama yang sering diangkat biasanya

masalah sosial atau sebuah tragedi dalam kehidupan.

Kuliner telah menjadi salah satu topik yang berkembang saat ini dengan kehadiran era digital yang turut berdampak pada perluasan makna kuliner. Dari kegiatan masak memasak dan menikmati makanan menjadi erat kaitannya dengan gaya hidup, tren, bisnis, hingga kreativitas dan inovasi dalam mengolah dan menyajikan sebuah makanan (<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3683767/perkembangan-kuliner-di-era-digitalisasi-diakes-pada-tanggal-20-april-2019-pukul-16.34-wib>).

Berkaitan dengan perkembangan dunia kuliner, kini Kota Bandung tidak hanya dikenal sebagai kota tujuan wisata dan *fashion*-nya saja. Kota Bandung juga telah menjadi kota wisata kuliner yang menjadi *trending* topik di sosial media. “Seribu satu menu sejuta rasa” (Lutfhirrahman, 2016: 1), slogan tersebut mewakili kuliner Kota

Bandung yang sangat bervariasi dan sangat kaya yang menjadi ikon bagi para pemburu kuliner yang berada diluar Kota Bandung.

Surabi adalah makanan khas tradisional yang berasal dari Jawa Barat, yang termasuk dalam kategori jajanan pasar. Di Indonesia tidak hanya di Bandung, Jawa Barat yang memiliki makanan tradisional bernama *Surabi*. Di Solo, Jawa Tengah juga ada *surabi* yang bahan bakunya relatif sama *surabi* yang terkenal di Solo yaitu bernama *Serabi* Notosuman. Dari segi bentuk *Serabi* Solo memiliki bentuk yang berbeda dengan *Surabi* dari Jawa Barat. Jika *surabi* khas Bandung Jawa Barat memiliki bentuk bulat dan tebal, sedangkan *Surabi* Khas Solo Jawa Tengah memiliki bentuk yang sama bulat namun lebih tipis. Dalam penyebutan namanya pun berbeda. Jika di Jawa Barat masyarakat biasa menyebutnya dengan *Surabi*, tetapi di Jawa Tengah masyarakat biasa menyebutnya dengan kata *Serabi*.



Gambar 1.

Serabi Oncom Jajanan Tradisional Khas Jawa Barat

(Dokumentasi: Google.com Diunduh dari <https://www.priangantimur.com/jajanan-tradisional-khas-jawa-barat/serabi-oncom-jajanan-tradisional-khas-jawa-barat/>
Pada tanggal 16 April 2019, pukul 19.49 WIB.)



Gambar 2.
Packaging Serabi Notosuman
(Dokumentasi: Google.com,
Diunduh dari <https://limakaki.com/surabi-notosuman-di-kota-bandung.html>
Pada tanggal 16 April 2019, pukul 19.53 WIB.)



Gambar 3.
Packaging Serabi Notosuman
(Dokumentasi: Google.com
Diunduh dari <https://travel.tribunnews.com/2018/08/01/8-jenis-serabi-dari-berbagai-daerah-di-indonesia-ada-serabi-notosuman-yang-eksis-sejak-1923>
Pada tanggal 16 April 2019, pukul 19.49 WIB.)

Pada saat ini *surabi* sebagai makanan tradisional, telah menjadi tren dikalangan masyarakat modern khususnya di perkotaan. Keberadaan *surabi* sebagai makanan tradisional, tidak hanya dapat dijumpai pada pagi hari sebagai menu sarapan dengan 3 pilihan rasa yaitu polos, kinca, dan oncom. Pada saat ini *surabi* dapat dijumpai pada sore hari hingga larut malam sebagai menu camilan dan teman nongkrong dengan variasi rasa asin dan manis yang bermacam-macam. Hal ini terjadi karena dipengaruhi oleh perkembangan zaman, yang mempengaruhi gaya hidup masyarakat modern ini.

Perkembangan zaman, mempengaruhi pola hidup masyarakat yang bergantung pada teknologi dan kebudayaan modern. Di Bandung terdapat berbagai macam jenis kuliner dari tradisional hingga modern baik itu makanan pinggir jalan, kedai, hingga restoran (Lutfhirrahman, 2016: 1). Dalam konteks berbagai macam kuliner dari tradisional hingga modern baik makan di pinggir jalan, kedai, Cafe, hingga restoran ini dialami oleh para pelaku

usaha atau pedagang *surabi*. Bagaimana kini pedagang *surabi* telah meninggalkan beberapa teknologi tradisional dan mulai menggunakan teknologi modern.

Paradigma gaya hidup pedagang *surabi* yang dimaksud yaitu, dalam konteks manusia dan teknologi yang digunakan oleh pedagang *surabi* di Kota Bandung. Meliputi aspek pedagang/juru masak, tempat, proses membuat *surabi*, peralatan, dan kehadiran inovasi varian rasa. Dari aspek-aspek tersebutlah sebagian telah mengalami perubahan ke arah modern. Fenomena ini terjadi bukan karena alasan, jika tidak mengikuti arus perubahan di era modern ini akan banyak pengaruh bagi kehidupan pedagang *surabi* sendiri. Misalnya, sifat masyarakat yang memiliki keinginan segalanya serba cepat dan mudah. Sehingga beberapa pedagang *surabi* mengganti api yang dihasilkan dari kayu bakar (suluh), menjadi kompor gas yang cepat serta lebih mudah digunakan.

Dengan demikian, objek karya fotografi yang akan dijadikan sampel dalam penelitian ini adalah “*Surabi Ema Ayu*” sebagai pedagang *surabi* tradisional, *surabi* Cihapit sebagai pedagang yang telah

mengalami perubahan dalam peralatan yang digunakan dan adanya tambahan variasi rasa, dan terakhir Waroeng *Surabi* Setiabudhi sebagai pedagang *surabi* yang membawa *surabi* dengan konsep Kafe dan sebagai pedagang yang memelopori inovasi rasa yang lebih kekinian.

Untuk mewujudkan penciptaan karya fotografi ini, dipilih penggunaan genre fotografi dokumenter. Menurut (Markow, 1999: 12), fotografi dokumenter adalah fotografi yang digunakan untuk merekam peristiwa yang dianggap penting oleh si pemotret. Fotografi dokumentasi lebih mementingkan terekamnya peristiwa dari pada keharusan untuk menerapkan prinsip-prinsip estetika dalam sebuah foto. Dengan demikian fotografi ini digunakan untuk menampilkan realita yang ada dan sebagai esensi pada intensitas pendekatan pada objek dan sikap fotografer dalam memaknai momennya.

Tujuan dari penciptaan karya fotografi adalah upaya dalam proses mencipta fotografi yang memiliki konten budaya, dan pendalaman mengenai kemungkinan

pemanfaatan seni fotografi yang kaya makna representasi, dalam menampilkan realitas gaya hidup antara pedagang *surabi* yang masih menggunakan teknologi tradisional dan teknologi modern di Kota Bandung. Selain itu penelitian ini merupakan upaya untuk memahami dan menerapkan metode EDFAT (*Entire, Detail, Frame, Angle, Time*).

Dalam hal ini karya yang digunakan sebagai acuan adalah karya dari Demetrius Angger Putranto (@anggertimur) dalam akun instagramnya, yang berjudul "*Sulut Nikmat Pecel Wulu*". Foto-foto tersebut menceritakan dua wanita berbagi tugas sebagai pramusaji dan peracik kuliner jadul tepi Bantul ini. Ialah Asih (60) dan Ngadilah (65), bahu membahu meneruskan usaha warung makan jadul milik Mbah Warno yang berpulang jelang Idul Fitri tahun 2017 silam. Mbah Warno berjualan pecel welut, mangut lele, lengkap dengan pelbagai gorengan siap santap (<https://www.instagram.com/p/BhB7A9XHSNq/> diakses pada tanggal 19 April 2019, pukul 00:52 WIB).



Gambar 4.
Sulut Nikmat Pecel Wulu
(Dokumentasi: Demetrius Angger Putranto
<https://www.instagram.com/p/BhB7A9XHSNq/>
diunduh pada tanggal tanggal 19 April 2019,
pukul 01:05 WIB)



Gambar 5.
Sulut Nikmat Pecel Wulu
(Dokumentasi: Demetrius Angger Putranto
<https://www.instagram.com/p/BhB7A9XHSNq/>
diunduh pada tanggal tanggal 19 April 2019,
pukul 01:06 WIB)

Kedua foto tersebut memiliki nilai realitas, bagaimana aktivitas penjual pecel dalam kesehariannya, seperti memasak dan suasana warung pecel *wulu* tersebut. Dalam teknis tata cahaya yang digunakan Angger dengan menggunakan, cahaya alami yang berasal dari matahari sehingga foto terlihat menjadi natural. Selain itu Angger memilih menggunakan warna (*tone*) *soft* atau dingin yang memberikan *mood* tenang dan sunyi. Karya yang akan diciptakan sedikit banyak akan terinspirasi dari Angger, namun terdapat perbedaan antara karya Angger dengan penciptaan karya fotografi ini, yaitu objek yang diambil dalam penciptaan ini adalah *surabi*, kemudian dalam konteks pun sudah berbeda Angger hanya mengemas karyanya dalam satu objek yang menceritakan kegiatan aktivitas pecel *wulu*, tidak melakukan pendekatan perbedaan pecel *wulu* tradisional dengan yang modern.

Landasan teori dalam penelitian dan penciptaan karya fotografi ini akan menggunakan pendekatan foto dokumenter, genre foto dokumenter dianggap tepat untuk merefleksikan objek karena foto dokumenter menyajikan foto-foto secara, gamblang tanpa adanya rekayasa, bisa langsung bercerita tentang objek yang dimaksud sehingga diharapkan penikmat foto bisa ikut merasakan sebuah fenomena seperti apa adanya (Irwandi, 2017: 31).

Fotografi dokumenter dalam buku seri terbitan *Time-Life* edisi "*Life library Of Photography: Documentary Photography*", menuliskan pengertian foto dokumenter sebagai "*A depiction of the real world by photographer whose intent is to communicate something of importance-to make a comment-that will be understood by viewer.*" (The Editors, 1972 dalam Prasetyo 2014: 60).

Selain itu, dalam buku yang lain disebutkan bahwa:

"....documentary photography has also created important records that provide tangible evidence supported by great visual detail, cast the compelling impression of truth, allow viewers to occupy the position of the photographer, serve as an impartial and faithful witness to life's events, and freeze an instant of time so that places and events may be later studied and restudied (Peres, 2007)"

Berkaitan dengan fenomena *surabi* dan peran pedagangannya sebagai objek riset dan foto penciptaan karya ini maka diperlukan, landasan teori gaya hidup menurut David Chaney (2011: 40), gaya hidup membantu memahami (yakni menjelaskan tapi bukan berarti membenarkan) apa yang orang lakukan, mengapa mereka melakukannya, dan apakah yang mereka lakukan bermakna bagi dirinya maupun orang lain. Ada tiga karakteristik gaya hidup menurut David Chaney, yaitu (1) tampilan luar, (2) kedirian, (3) sensibilitas.

Metode yang digunakan dalam penciptaan karya fotografi dokumenter ini menggunakan metode (EDFAT) *Entire, Detail, Frame, Angle, Time*. EDFAT, adalah metode yang belum sering digunakan dalam lingkungan akademisi. Namun metode ini sudah diterapkan di lingkungan profesional khususnya wartawan atau pewarta foto. Subjek penelitian ini adalah para pedagang *surabi* di Kota Bandung yang menggunakan teknologi tradisional, dan teknologi modern dalam membuat *surabi* sebagai makanan tradisional Jawa Barat. Paradigma yang digunakan dalam penelitian ini adalah paradigma gaya hidup dalam konteks teknologi yang digunakan dalam membuat *surabi*, sehingga dalam mengurai permasalahan tersebut digunakan model analisis karakteristik David Chaney, yaitu (1) Tampilan luar, (2) Kedirian, (3.) Sensibilitas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. *Surabi Ema Ayu, Surabi Cihapit, dan Waroeng Setiabudhi.*

Surabi Ema Ayu, terletak di jalan Jendral Sudirman tepatnya di Gang Moch. Fatah 1, Bandung Jawa Barat. Secara fisik tempat berjualan Ema tidaklah terlalu besar, dimana semua areanya menjadi satu seperti tempat menyimpan adonan *surabi*, tempat menyimpan kayu bakar (suluh), proses memasak *surabi* dan sebuah gerobak dorong kecil, sebagai kendaraan Ema untuk membawa barang-barang dagangannya.

Ema adalah seorang wanita paruh baya yang masih mempertahankan teknologi tradisional dalam membuat dan menjual *surabinya*. Biasanya Ema berjualan pada pagi hari. Sosok Ema merupakan, sosok yang menggambarkan bagaimana pedagang *surabi* pada zaman dahulu adalah seorang wanita tua dengan menggunakan pakaian sangat sederhana dan menggunakan sampung. Ema masih mempertahankan teknologi tradisional dalam proses membuat *surabi*, Ema masih menggunakan kayu bakar (suluh) sebagai sumber api untuk membuat *surabi*. Peralatan yang Ema gunakan pun sampai saat ini masih menggunakan wadah atau cetakan *surabi* yang terbuat dari tanah liat, kemudian sapu lidi dengan bentuk yang tipis digunakan sebagai alat untuk membersihkan wadah membuat *surabi* tersebut. Dilihat dari segi rasa pun, *surabi* Ema tidak terlalu banyak melakukan inovasi. Ema hanya melakukan tambahan satu rasa dalam memproduksi *surabinya* yaitu *surabi* yang diberi topping telur.

Surabi Cihapit, merupakan kuliner kaki lima yang terletak di Jalan Sabang depan Toko Djitu, Cihapit Bandung, Jawa Barat. *Surabi Cihapit* ada sejak tahun 1991, yang kini berusia 28 tahun. Secara fisik tempat yang digunakan cukuplah luas dan terdapat sebuah bangunan ruang dengan atap sebagai tempat untuk berjualan. Kemudian di belakang bangunan tersebut,

disediakan beberapa meja dan kursi tanpa ruang dan atap bagi para pembeli yang ingin menyantap *Surabi* ditempatnya langsung.

Surabi Cihapit, termasuk kedalam penjual *Surabi* di Kota Bandung yang telah menggunakan teknologi modern. Dilihat dari proses pembuatannya *Surabi Cihapit* telah menggunakan kompor gas, sebagai sumber api untuk membuat *surabi*. Hal ini dilakukan agar menjadi lebih cepat dan mudah, mengingat banyaknya pembeli yang telah menjadi pelanggan sehari-harinya. Selain itu peralatan yang digunakan pun sudah modern, dengan menggunakan wadah atau cetakan *surabi* yang terbuat dari besi yang disesuaikan dengan sumber api yang digunakan. Tidak hanya itu, pedagang/juru masak bukanlah seorang wanita seperti pedagang tradisional pada umumnya, melainkan seorang pria, yang masih berusia produktif. Dalam dunia modern, kini seorang juru masak tidaklah selalu seorang wanita tetapi pria pun bisa melakukan aktivitas memasak asalkan mempunyai keahlian.

Selain itu *Surabi Cihapit* pun telah melakukan inovasi rasa dalam menjual *surabinya* yaitu terdapat 18 varian rasa manis, 19 rasa varian rasa asin, dan menu tradisional yaitu polos, kinca, oncom, dan oncom special. *Surabi Cihapit*, buka dua kali dalam 1 hari. Pagi hari buka dari pukul 06.00 WIB sampai dengan pukul 11.00 WIB, dan sore hari dari pukul 15.00 WIB sampai dengan pukul 21.00 WIB.

Waroeng Setiabudhi, terletak di jalan Dr. Setiabudhi No. 175 lokasinya dekat dengan Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Bandung atau sering disebut Enhai (NHI). Waroeng Setiabudhi merupakan salah satu pelopor yang membawa *surabi* menjadi makanan utama dalam menu sebuah Kafe. Secara fisik tempat yang digunakan sangat luas, terdapat 2 lantai bangunan. Lantai pertama merupakan dapur untuk dan area tempat makan bagi para pembelinya

sedangkan lantai 2, merupakan area makan saja.

Waroeng Setiabudhi, termasuk kedalam pedagang *surabi* yang telah menggunakan beberapa teknologi modern dari segi tempat yang dikemas dalam Kafe namun dalam proses membuat *surabi* beberapa masih mempertahankan teknologi tradisional. Dilihat dari proses pembuatan *surabinya*, Waroeng Setiabudhi telah menggunakan arang sebagai sumber api yang digunakan untuk membuat *surabi*, kemudian wadah yang digunakan masih menggunakan wadah atau cetakan *surabi* yang berasal dari tanah liat. Dilihat dari aspek manusianya karyawan yang bertugas menjadi juru masak di Waroeng Setiabudhi adalah seorang laki-laki, yang memiliki keahlian dan terampil dalam membuat *surabi*. Selain itu Waroeng Setiabudhi pelopor inovasi rasa, terdapat 52 varian rasa dalam menunya. Ada 18 buah varian rasa manis, 9 menu varian rasa buah, dan 24 buah varian asin. Waroeng Setiabudhi buka pada pukul 14.00 sampai dengan pukul 00.00 WIB.

B. Ragam Klasik Yang Tetap Bernyawa

1. Murah Hati



Gambar 6.
Foto suasana bagian depan *surabi* Ema Ayu.
(Dokumentasi: Shauma Silmi Faza, 5 Mei 2019)

Entire, sebagai metode yang digunakan dalam pengambilan gambar 7 ini dengan tujuan menggambarkan lokasi, aktivitas, dan benda-benda secara utuh maupun umum. Dalam foto ini, digambarkan aktivitas seorang penjual *surabi* tradisional yang sudah tua sedang melayani seorang pembeli. Foto ini menceritakan bagaimana karakteristik tampilan luar pedagang, yang menjadi salah satu aspek sebagai citraan tradisional. Dapat dilihat dari tampilan keseluruhan tempat, yang memperlihatkan alas berteduh hanya bermodalkan sebuah terpal dengan penyangga kayu, ukuran tempat yang tidak terlalu luas, dan peralatan pembuatan *surabi* yang masih berada di bawah. Teknik pengambilan gambar yang digunakan yaitu *long shot*, teknik ini untuk memperlihatkan secara keseluruhan bagian dari tempat berjualan pedagang *surabi* ini.

2. Tangan Rasa

Detail, sebagai metode yang digunakan dalam pengambilan gambar di bawah ini dengan tujuan memperlihatkan objek secara lebih dekat dan jelas, untuk mengambil bagian-bagian penting seperti



Gambar 7.
Foto Wadah dan Proses Pembuatan Surabi.
(Dokumentasi: Shauma Silmi Faza, 5 Mei 2019)

detail peralatan membuat *surabi*. Foto ini menceritakan bagaimana karakteristik sensibilitas, yang menjadi salah satu aspek tradisional melalui cita rasa. Hal ini dapat dilihat dari aktivitas penjual *surabi* tradisional yang sedang menambahkan rasa oncom dengan menggunakan tangannya yang sudah berkeriput. Dalam foto ini juga digambarkan karakteristik tampak luar, dengan menunjukkan wadah pembuatan *surabi* yang digunakan masih tradisional dan berada dibawah tanpa menggunakan alas seperti meja, ataupun besi penyangga. Teknik pengambilan gambar yang digunakan yaitu *close up*, teknik ini untuk memperlihatkan secara detail bagian dari proses memberikan rasa dan wadah pembuatan *surabi* yang digunakan.

3. Gemintang



Gambar 8.
Foto Diri Ema Ayu Sebagai
Pedagang Surabi Tradisional.
(Dokumentasi: Shauma Silmi Faza, 5 Mei 2019)

Frame, sebagai metode yang digunakan dalam pengambilan gambar ini dengan tujuan memperlihatkan objek secara lebih fokus dan mengundang perhatian mata serta menambah nilai artistik foto. Foto ini menceritakan bagaimana karakteristik kedirian, yang menjadi salah satu aspek identitas tradisional. Hal ini dapat

dilihat dari sosok wanita tua sebagai penjual *surabi* tradisional dengan kerutan diwajahnya. Teknik pengambilan gambar yang digunakan yaitu *close up*, teknik ini untuk memperlihatkan secara detail wajah penjual *surabi*.

4. Kirana Senja



Gambar 9.
Foto Diri Ema Ayu
sedang melakukan aktivitas.
(Dokumentasi: Shauma Silmi Faza, 5 Mei 2019)

Angle, sebagai metode yang digunakan dalam pengambilan gambar ini dengan tujuan memberikan kesan yang dramatis, dan informatif. Dengan sudut pandang pengambilan gambar dari bawah, foto ini menceritakan karakteristik kedirian secara utuh, yang menjadi identitas tradisional. Hal ini dapat dilihat dari aktivitas penjual *surabi* tradisional yang menggunakan *ciput* sebagai penutup kepala, kemeja dengan motif garis-garis dan samping yang digunakan. Dalam foto ini juga digambarkan karakteristik tampak luar, dengan menunjukkan wadah pembuatan *surabi* yang digunakan masih tradisional dan berada dibawah tanpa menggunakan alas seperti meja, ataupun besi penyangga yang terlihat lebih jelas. Teknik pengambilan gambar yang digunakan yaitu *long shot*, teknik ini digunakan untuk memperlihatkan gambar secara keseluruhan.

5. Bernyawa



Gambar 10.
Foto peralatan dan sumber api
yang digunakan dalam membuat *surabi*.
(Dokumentasi: Shauma Silmi Faza, 5 Mei 2019)

Time, sebagai metode yang digunakan dalam pengambilan gambar ini dengan tujuan mendapatkan momen-momen penting dalam sebuah rangkaian kejadian. Foto ini menceritakan karakteristik tampilan luar pedagang, yang menjadi salah satu aspek sebagai citraan tradisional. Dapat dilihat dari aktivitas membersihkan wadah pembuatan *surabi* dengan menggunakan sapu lidi yang memiliki ukuran tipis, dan kayu (suluh) yang terbakar sebagai bahan bakar untuk membuat *surabi*. Teknik pengambilan gambar yang digunakan yaitu *medium shot*, teknik ini digunakan untuk memperlihatkan gambar utuh namun dengan jarak yang lebih dekat.

C. Modern

1. Suasana Petang



Gambar 11.
Foto Suasana Bagian
Depan Kafe Waroeng Setiabudhi.
(Dokumentasi: Shauma Silmi Faza, 5 Mei 2019)

Entire, sebagai metode yang digunakan dalam pengambilan gambar ini dengan tujuan menggambarkan lokasi, aktivitas dan benda-benda secara utuh maupun umum yang terlihat dari suasana dan aktivitas di sebuah kafe pada sore hari. Tampak keseluruhan tempat yang luas berupa kafe dengan adanya area makan, Papan nama Waroeng Setiabudhi menggambarkan karakteristik tampilan luar yang menjadi salah satu aspek sebagai citraan modern. Keberadaan *surabi* sebagai makanan tradisional, tidak hanya dapat dijumpai pada pagi hari sebagai menu sarapan, tetapi kini dapat dijumpai pada sore hari hingga larut malam sebagai menu camilan dan teman nongkrong. Teknik pengambilan gambar yang digunakan yaitu *long shot*, teknik ini untuk memperlihatkan secara keseluruhan bagian dari tempat berjualan pedagang *surabi* ini.

2. Parut Rasa



Gambar 12.
Foto wadah untuk membuat
surabi dan proses memarut keju.
(Dokumentasi: Shauma Silmi Faza, 5 Mei 2019)

Detail, sebagai metode yang digunakan dalam pengambilan gambar ini dengan tujuan memperlihatkan objek secara lebih dekat dan jelas, untuk mengambil bagian-bagian penting seperti detail peralatan membuat *surabi*. Dilihat dari alat yang digunakan oleh *surabi* Cihapit telah diperbaharui dengan wadah yang terbuat dari besi dengan empat set wadah untuk membuat *surabi*, menunjukkan karakteristik tampilan luar sebagai citra modern. Aktivitas penjual yang sedang memarut keju pada *surabi* dalam foto ini menceritakan bagaimana karakteristik sensibilitas, yang menjadi salah satu aspek modern melalui cita rasa. Teknik pengambilan gambar yang digunakan yaitu *close up*, teknik ini untuk memperlihatkan secara detail bagian dari proses memberikan rasa dan wadah pembuatan *surabi* yang digunakan.

Frame, sebagai metode yang digunakan dalam pengambilan gambar ini dengan tujuan memperlihatkan objek secara lebih fokus dan mengundang perhatian mata serta menambah nilai artistik foto. Foto ini menceritakan bagaimana karakteristik

3. Tangan Terampil



Gambar 13.
Foto aktivitas penjual sedang
menyiapkan *surabi* untuk pembelinya.
(Dokumentasi: Shauma Silmi Faza, 5 Mei 2019)

kedirian dan karakteristik tampilan luar sebagai aspek identitas modern. Hal ini dapat dilihat dari sosok pria dewasa yang membuat *surabi* secara berdiri dikarenakan seluruh peralatan membuat *surabi* sudah menggunakan alas yang tinggi. Teknik pengambilan gambar yang digunakan yaitu *medium shot*, teknik ini digunakan untuk memperlihatkan gambar utuh namun dengan jarak yang lebih dekat.

4. Serba Serbi



Gambar 14.
Foto aneka ragam *Surabi*.
(Dokumentasi: Shauma Silmi Faza, 5 Mei 2019)

Angle, sebagai metode yang digunakan dalam pengambilan gambar ini dengan tujuan memberikan kesan yang dramatis, dan informatif. Dengan sudut pandang pengambilan gambar dari atas, foto ini menceritakan karakteristik sensibilitas, dalam konteks *surabi* dengan berbagai varian rasa. Dalam foto ini tidak hanya terdapat *surabi* polos dan oncom tetapi ada rasa lain seperti keju dan telur sebagai inovasi rasa yang disesuaikan dengan selera masyarakat modern ini. Teknik pengambilan gambar yang digunakan yaitu *medium shot*, teknik ini digunakan untuk memperlihatkan gambar secara keseluruhan namun dengan jarak yang lebih dekat.

5. Hasta Karya



Gambar 15.
Foto saat menuangkan
adonan *surabi* ke dalam wadah.
(Dokumentasi: Shauma Silmi Faza, 5 Mei 2019)

Time, sebagai metode yang digunakan dalam pengambilan gambar ini dengan tujuan mendapatkan momen-momen penting dalam sebuah rangkaian kejadian. Foto ini menceritakan karakteristik sensibilitas, yang menjadi salah satu aspek sebagai citraan modern. Dapat dilihat dari aktivitas penjual saat menaburkan cokelat dengan menggunakan cangkir kecil keatas *surabinya*, cokelat merupakan inovasi varian rasa bagi masyarakat modern. Teknik pengambilan gambar yang digunakan yaitu yaitu *close up*, teknik ini untuk memperlihatkan secara detail bagian dari proses membekukan momen saat menaburkan cokelat.

SIMPULAN

Penerapan metode EDFAT dalam penciptaan karya fotografi dokumenter cukup efektif untuk menggambarkan fenomena perubahan *Surabi* di Kota Bandung dari Tradisional Seperti *Surabi* Tradisional Ema Ayu, dan yang mengalami perubahan kearah modern seperti *Surabi* Cihapit dan Waroeng Setiabudhi.

Dengan melakukan tahapan-tahapan EDFAT dapat menggambarkan aspek-aspek yang perlu diperhatikan dalam pemotretan guna mendapatkan foto-foto yang informatif dan variatif baik dari sisi fotografi maupun dari segi pemaparan kejadian atau peristiwa. Sebaiknya, dalam menerapkan metode EDFAT terlebih dahulu diperlukan riset dan membuat perencanaan objek apa saja yang akan diambil sesuai metode EDFAT agar memudahkan proses pemotretan ketika di lapangan.

Catatan Akhir:

¹Pascasarjana ISBI Bandung

Daftar Pustaka

- Antopani, Tendi. 2015. Fotografi, Pariwisata, dan Media Aktualisasi Diri. Jurnal Rekam Vol.11 No.1.(hlm.33). Yogyakarta: ISI Yogyakarta.
- Chaney, David. 2011. Lifestyle Sebuah Pengantar Komprehensif. Yogyakarta: Jalasutra.
- Irwandi, Pamungkas. Wahyu. 2015. Foto Dokumenter Bengkel Andong Mbah Musiran: Penerapan Dan Tinjauan Metode Edfat Dalam Penciptaan Karya Fotografi. Jurnal Rekam Vol.13. No.1. Yogyakarta: ISI Yogyakarta.
- Markow, Paul. 1999. *Advertising Photography*. New York: Amherst Media Inc. Buffalo.
- Peres, M. R. (2007). *Focal Encyclopedia of Photography: Digital Imaging, Theory and Applications, History, and Science*. Amsterdam: Focal Press.
- Prasetyo, Andry. 2015. Fotografi Dokumenter: Representasi Cerminan Masa Depan. Jurnal Layar Vol.1 No.1.(hlm.33). Bandung: ISBI Bandung.
- Soedjono, Soeprapto. 2007. *Pot-Pourri Fotografi*. Jakarta: Universitas Tri Sakti.
- Sugiarto, Atok. 2005. Paparazzi – Memahami Fotografi Kewartawanan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Lutfhirrahman, Fakhri. 2012. The Taste Of Bandung [Skripsi]. Bandung. Institut Seni Indonesia Bandung.

Webtografi:

- Dadan Eka Permana (20 April 2019), *Perkembangan Kuliner Diera Globalisasi* <https://www.liputan6.com/lifestyle>. com.